



## Förrätter

- Skagen på Vårdshusets rågbröd med löjrom, dill & citron* 129/185:-  
*Vi rekommenderar Taittinger Brut Réserve 125:-/695:-*
- Mandelkräm med inlagd grön tomat, basilika samt buljong på tomat & vanilj* 129:-  
*Vi rekommenderar Billaud-Simon Chablis, Chardonnay 119:-/475:-*
- Halstrad hjortrostbiff med kavring, frystorkade lingon, äppelsalsa & brynt smör* 155:-  
*Vi rekommenderar SteakHouse, Cabernet Sauvignon 119:-/450:-*
- Charkbricka med coppa, salami romana, serranoskinka & parmesan.* 135:-  
*serveras med Andrejas fröknäcke & marinerat kronärtskockshjärta samt*  
*vårdshusets oliver & semibakade cocktaltomater*  
*Vi rekommenderar Farina Valpolicella Ripasso, Corvina, Molinara & Rondinella 109:-/425:-*

## Varmrätter

- Svensk risotto på nakenhavre, Västerbottenost,* 185:-  
*grillad gräddde & säsongens svamp*  
*Vi rekommenderar Villa Maria 2016, Pinot Noir 565:-*
- Bakad röding med rostad jordärtskocka, blandade betor,* 255:-  
*spenat samt vispad fårost*  
*Vi rekommenderar Billaud-Simon Chablis, Chardonnay 119:-/475:-*
- Brässerad oxkind med madeirasås, halstrad purjolök,* 215:-  
*svartkål & potatispuré smakfatt med svart tryffel*  
*Vi rekommenderar SteakHouse, Cabernet Sauvignon 119:-/450:-*
- Grillad lamminnerfilé med provencalesås* 265:-  
*Serveras med glaserad palsternacka & potatisgratäng*  
*Vi rekommenderar Farina Valpolicella Ripasso, Corvina, Molinara & Rondinella 109:-/425:-*
- Vårdshusets klassiska köttbullar med gräddsås, serveras med rårörda lingon,*  
*pressgurka & potatispuré* 195:-  
*Vi rekommenderar A ship full of IPA 33cl 72:-*

*Allergi eller diet? Fråga oss i personalen! Många rätter går t ex att få gluten- och laktosfria.*



## Barnrätter

<i>Pannkakor med grädde &amp; sylt</i>	65:-
<i>Köttbullar med gräddsås, lingon &amp; potatispuré</i>	65:-
<i>Lamminnerfilé med potatisgratäng</i>	95:-
<i>Glass med maräng &amp; chokladsås</i>	45:-
<i>Pokemondriuk - apelsin, äpple, sprite &amp; grenadin</i>	45:-

## Desserter

<i>Blodapelsinsorbet, chokladcrumble, mjuk maräng &amp; torkad lime</i> <i>Vi rekommenderar Old Invalid Porto Sandeman, Portugal, 6cl 54:-</i>	125:-
<i>Farmor Doris äppelkaka med vaniljsås</i> <i>Vi rekommenderar Château du Juge, Frankrike, 6cl 54:-</i>	105:-
<i>Valrhonatryffel på Manjarichoklad</i> <i>Vi rekommenderar dubbel espresso 35:-, Appleton estate, Karibien 3cl 90:-</i>	35:-
<i>Husets hallonsorbet</i> <i>Vi rekommenderar Taittinger Brut Réserve 125:-/695:-</i>	45:-
<i>Ostbricka med brie, gorgonzola, Parmesan, fikönmarmelad &amp; Andrejas fröknäcke</i> <i>Vi rekommenderar Château du Juge, Frankrike, 6cl 54:-</i>	125:-

*Allergi eller diet? Fråga oss i personalen! Många rätter går t ex att få gluten- och laktosfria.*